

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 - OBJETO

- 1.1- Registro de preços para aquisição de alimentos perecíveis (hortifrutigranjeiro e carnes), a fim de atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Piriá/PA.

### 2 - JUSTIFICATIVA

2.1- Tendo como base o princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a administração pública executada suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição objeto deste termo de referência é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta Prefeitura Municipal.

Sendo assim, o serviço público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários.

Diante do exposto, vemos a importância da aquisição dos itens solicitados.

### 3. METODOLOGIA

3.1- A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, Observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da Lei Federal n.º 8.666/1993, Lei Federal 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019 e Decreto Federal nº 7.892/13 e suas alterações e pelas condições e exigências estabelecidas em Edital.

### 4 - DESCRIÇÃO E QUANTIDADE

4.1- A quantidade ESTIMADA a ser adquirida, é fixada de acordo com este Termo.

	NOME DO ITEM / ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	TOMATE - Especificação: Tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos e Higienizados.	KG	600
2	CEBOLA - Especificação: De 1ª qualidade, cebola amarela, tamanho médio, in natura, fresca, de tamanho médio, íntegras, sem brotos, sinais de deterioração, larvas e parasitas.	KG	600
3	CHUCHU - Especificação: verde ou branco de 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de matérias terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	500
4	PIMENTÃO - Especificação: - Pimentão verde in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	400

5	BETERRABA - Especificação: fresca, in natura, íntegra, de tamanho médio, uniforme, tenra, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. para consumo na semana e sem folhas.	KG	500
6	CENOURA - Especificação: in natura, fresca, de tamanho médio, íntegras, sem brotos, pontos pretos, sinais de deterioração, larvas e parasitas. para consumo na semana da entrega.	KG	600
7	ABÓBORA - Especificação: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	600
8	PEPINO - Especificação: comum ou caipira, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. cor verde escura ou verde escura brilhante, para consumo na semana da entrega.	KG	600
9	BERINJELA - Especificação: natural, sem fermentos ou defeitos, com coloração uniforme e brilho.	KG	300
10	MACAXEIRA - Especificação: Fresca, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo na semana da entrega. EMBALAGEM: plástica com 1 kg.	KG	600
11	BATATA DOCE - Especificação: rosada, lavada, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	500
12	BATATA - Especificação: lavada, uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	KG	700
13	ABOBRINHA - Especificação: a de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	400
14	REPOLHO - Especificação: verde tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	500
15	REPOLHO ROXO - Especificação: verde tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	500
16	CHEIRO VERDE - Especificação: De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas. Maço com aproximadamente 300g.	MAÇO	600
17	COUVE - Especificação: sem fermento ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	MAÇO	500
18	ALFACE: Especificação: crespa, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	MAÇO	450
19	JAMBU - Especificação: fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; bem desenvolvida, firme e isenta de resíduos de fertilizante; pronto para consumo.	MAÇO	300
20	CHICÓRIA - Especificação: Especificação : Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	MAÇO	300
21	BRÓCOLIS : Especificação: em maços pesando aproximadamente 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidas, parasitos e larvas, para consumo na semana.	UNIDADE	400
22	COUVE-FLOR - Especificação: unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas, para consumo na semana	UNIDADE	400
23	QUIABO - Especificação: natural. Sem fermentos ou defeitos, sem manchas.	KG	300
24	MAXIXE - Especificação: natural, sem fermentos ou defeitos, sem manchas.	KG	300
25	BANANA - Especificação: tipo prata em pencas com aproximadamente 12 unidades, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitas.	KG	600
26	MELÃO - Especificação: redondo, de coloração amarelada, sem danos ou sujidade. Grau de maturação para consumo na semana da entrega.	KG	300

27	ABACAXI - Especificação: unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8 kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UNIDADE	500
28	MAÇÃ - Especificação: fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos leves que não prejudiquem as características próprias das frutas e coloração acima de 20% nacional tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, para consumo na semana da entrega.	KG	200
29	GOIABA - Especificação: Boa qualidade, sem deformidades, cor uniforme, tamanho médio. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo na semana da entrega.	KG	400
30	MAMÃO - Especificação: unidades pesando entre 0,5 a 1 kg cada, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características, para consumo na semana.	KG	400
31	ABACATE - Especificação: De primeira qualidade, com casca lisa, verde in natura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização e higienizados.	KG	300
32	TANGERINA - Especificação: fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	400
33	LARANJA - Especificação: unidades pesando aproximadamente de 100 g cada, madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	300
34	UVA - Especificação: Uva Rubi ou Niágara, deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	KG	200
35	ATA - Especificação: natural, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	50
36	MARACUJÁ - Especificação: Maracujá natural, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	400
37	ACEROLA - Especificação: Acerola fresca, de boa qualidade, livre de sujidades, com polpa firme. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Embalagem com 1 kg.	KG	200
38	ALHO - Especificação: in natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.	KG	200
39	POLPA DE FRUTA - Especificação: Polpa de fruta natural, diversos sabores, com peso de 1KG, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	KG	1000
40	CARNE COM OSSO - Carne bovina com osso, de 1ª qualidade, conforme especificação: Limpa e no máximo 5% de sebo e gordura, isenta de nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, de acordo com a legislação sanitária	KG	2500
41	CARNE SEM OSSO - Especificação: carne bovina; musculo sem osso; 1ª QUALIDADE; corte; peça inteira; DE 0º A 7ºC; limpa; aspecto; próprio da espécie; não amolecida; nem pegajosa; cor; própria da espécie; vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação sanitária	KG	2000
42	PICADINHO - Especificação: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam imprópria ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) conter no máximo 5% de gordura e sebo. Isenta de cartilagens, com aspecto, cor, odor e sabor característico; acondicionado em embalagem plástica atóxica resistente, com peso de 01 kg em cada, hermeticamente selados e à vácuo contendo em seu rotulo: espécie do produto data da embalagem, validade e peso, sem tempero e suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Especifica.	KG	1500
43	PIMENTINHA - Especificação: DE 1º qualidade, íntegra, consistência firme, livre de fungos e sujidades. VALIDADE MÍNIMA: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino. EMBALAGEM: Basqueta plástica com 1 kg.	KG	200
44	MELANCIA - Especificação: melancia redonda, gráuda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	400

45	LINGUIÇA TOSCANA - Especificação: tipo Toscana de primeira qualidade, congelada. Devem seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 01 KG. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, SIF.	KG	400
46	CALABRESA DEFUMADA - Especificação: Linguíça tipo calabresa – pacote de 1 kg. Embalada à vácuo com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. Acima de 15 Km deverá ser refrigerada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.	KG	150
47	CARNE DE PORCO - Especificação: pernil, sem gordura, limpa e picada. Embalada à vácuo em pacotes de 1 kg, com carimbo do SIF ou IMA e informação nutricional e de acordo com o cronograma. Acima de 15 km a carne deverá ser congelada. Traseiro de porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto, congelado ou resfriado*, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas a vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 1 kg.	KG	500
48	CHARQUE - Especificação: Embalagem plástica em PVC, a vácuo de 1 kg acondicionado em caixa de papelão de 30 kg, tendo sido fabricada, no máximo, até 30 dias da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/SIPOA e data de vencimento. Validade mínima: De 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	800
49	SALSICHA - Especificação: sem corante embalagem plástica a vácuo contendo aproximadamente 2kg	KG	300
50	FRANGO - Especificação: frango inteiro, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, CONGELADOS a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses.	KG	1500
51	PEIXE TAMBAQUI - Especificação: inteiro IN NATURA, pesando no mínimo 1 kg, devidamente embalado em saco plástico.	KG	500
52	PESCADA AMARELA - Especificação: De aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura	KG	400
53	FILÉ DE DOURADA - Especificação: congelado em embalagens plásticas de 1 kg - sem espinhos	KG	300
54	GOMA - Especificação: fresca, de mandioca para tapioca ou bejú, embalagem de 01 kg.	KG	400

4.2- Não serão aceitas embalagens amassadas, oxidadas, com vazamentos ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

4.3- Os produtos que foram submetidos a algum tipo de processamento, deverão estar embalados e rotulados.

4.4- A rotulagem dos produtos, inclusive a nutricional, deverá seguir a legislação específica em vigor.

4.5- A proponente vencedora é responsável pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

4.6- No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.

4.7- No caso de alteração dos produtos, após a entrega dos mesmos, a proponente vencedora deverá fazer a reposição.

4.8- O prazo de validade dos produtos deverá ser de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação que não deverá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

## **5 - DO LOCAL E DO PRAZO DE ENTREGA, E QUALIDADE.**

- a) **Local de entrega:** Os produtos deverão ser entregues na sede do município de Cachoeira do Piriá-PA.
- b) **Prazo de entrega:** O Objeto dessa licitação deverá ser entregue em até 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do órgão competente, por conta e risco da empresa vencedora, no Setor Solicitante, mediante REQUISIÇÃO da Contratante, correndo por conta da licitante vencedora contratada as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do Objeto dessa licitação.
- c) **Qualidade do produto:** Em hipótese alguma serão aceitos os itens em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da contratada o controle de qualidade do fornecimento de sua responsabilidade, bem como a visando a repetição de procedimentos as suas próprias custas para correção de falhas, visando à apresentação da qualidade.

## **6 - FORMA DE PAGAMENTO**

6.1. Pelo fornecimento dos produtos a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA em até 30 dias após o fornecimento do objeto acompanhados de Nota Fiscal.

6.2 O pagamento será efetuado à CONTRATADA através de transferência bancária diretamente na conta da CONTRATADA, vedada transferências para outras contas.

6.3 O pagamento será efetuado mediante:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA, através de Certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;
- b) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (art. 27, a, Lei nº 8.036/90), através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;
- c) Prova de situação regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social-INSS (art. 195, § 3º, da Constituição Federal), através da apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito.
- d) Prova de situação regular perante o Tribunal Superior do Trabalho (Lei nº 12.440/11).
- e) Requisições apresentadas no ato do abastecimento (assinadas por quem emitiu, com descrição e quantidade do produto solicitado), devidamente conferida por servidor

responsável pela fiscalização do instrumento contratual.

- f) Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.
- g) No caso de pendência de liquidação de obrigações pela CONTRATADA, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**WALDIR SANTANA RIBEIRO**

Secretária Municipal de Administração